

Mafini sa cokoladom, limunom i kokosom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 ml mleka
- 1 kesica vanilinog šecera
- 230 g brašna
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g čokolade
- 80 ml ulja
- 80 g kokosa
- 1 limun - izrendana kora

Za dekoraciju:

- 200 ml slatke pavlake
- 3 kašike šecera u prahu
- po izboru jestive boje
- par kesica mrvice i bombonica

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilinim šecerom. Dodati mleko i ulje, pa brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo i kokosom. Sjediniti, pa dodati i rendanu koru limuna i seckanu čokoladu.

Smesu izliti u kalup za mafine, pa peci na 180-190C 20 minuta.

Hladne mafine filovati slatkom pavlakom, pa dekorisati po želji.

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom u prahu, pa dodati par kapi boje po izboru i promešati.

Savet

Mafini nisu preslatki, meki su i imaju predivan ukus zahvaljujui Menaž okoladi. Prijatno.. :)